

Ikea, ecco le nuove specialità allo studio (a base di ingredienti alternativi)

1-je6hnq0b2zltifo33ompzg-7848ee72

Anche sul fronte alimentare Ikea conferma la propensione all'innovazione. La catena svedese ha presentato cinque specialità per il fast food del futuro, che sta progettando nel suo [laboratorio Space10](#) di Copenaghen, utilizzando prodotti sani o sostenibili, ma anche deliziosi.

In dettaglio i cinque piatti individuati sono:

- Dogless Hotdog, interpretazione alternativa del tradizionale panino
- Bug Burger, realizzato con 100 grammi di barbabietola, 50 di pastinaca (un tubero), 50 di patate e 50 di vermi della farina
- Neatball, rivisitazione delle famose polpette Ikea, che prevede due versioni: una con radici, come carote, barbabietole e pastinaca, l'altra con vermi della farina
- Lokal Salad, un misto di micro verdure idroponiche
- Microgreen Ice Cream, un gelato a base di erbe e micro verdure in vari gusti, come finocchio, coriandolo, basilico e menta